

Pomarańczowe chmury

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **16**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **100 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **100 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.5 kg (47.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (11.3%)	85 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	2.2 kg (41.5%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Pszeniczne	Suche	12 g	Brewferm

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	8 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórka curacao	15 g	Gotowanie	15 min

Przyprawa	skórka pomarańczy	15 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra	8 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórka curacao	15 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórka pomarańczy	15 g	Gotowanie	15 min